50

de

rețete perfecte

pentru

Crăciun și Revelion

gustos.ro

Cuprins

Antreuri delicioase
Oua umplute....5
Pachetele de somon....6
Terina din salata de boeuf....7
Piftie de vita....8
Rulada de cascaval....12
Rulouri Caprese....13
Salată Boeuf....14
Pateuri cu ciuperci, caşcaval şi ceapă caramelizată....15
Salata ruseasca....17
Tarta cu ciuperci....19
Toba traditionala....20
Briose aperitiv cu oua de prepelita....23
Placinta cu ciuperci....24
Chec aperitiv cu spanac....25

Ciorbe satioase
Ciorba de porc ardeleneasca....28
Ciorba de perisoare cu tarhon....29
Ciorba de vacuta cu tarhon....30
Ciorba radauteana....32

Feluri principale
Rulada aromata de porc....35
Ceafa la cuptor cu prune uscate....36
Rondele de somon cu sos de piper verde....37
Muschiulet impletit....38
Rulada de curcan cu bacon si branza....39
Muschiulet de porc cu sos de prune 40
Pui în dovleac....41
Pui umplut cu midii si sos de lamaie....47
Antricot de Vita Maturat si Aromatizat pe Pat de Taitei de Cartofi....48
Sarmalute in foi de varza....49
Sarmale in foi de vita....50
Friptură cu pachețele de cartofi, piure de țelină și ceapă caramelizată....55
Friptură de porc la tavă cu portocale si rozmarin....56
Cotlet impanat cu legume....58
Pastrav cu rosii si masline....59

Deserturi festive
Cozonac cu nuca....60
Cozonac spirala cu nuca....61

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Cozonac Rosenkranz....62
Tort cu mac si crema de branza....63
Tort cu frisca si caramel....64
Tiramisu cu cirese/visine....66
Bomboane Raffaello....67
Tort Padurea Neagra....68
Madlene cu ciocolata....70
Prajitura Lamington (Tavalita)....71
Deliciu cu cirese....72
Tort Snickers....73
Rulada cu mac - baigli....75
Prajitura cu iaurt si piersici....76
Red velvet cheesecake....77

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Oua umplute

Ingrediente:
10 oua
100g pateu de porc
2 lingurite mustar
O lingura unt/margarina
1 ou
200ml ulei
1 lingurita mustar
100ml iaurt degresat
Sucul de la o jumatate lamaie
Piper, sare

Mod de preparare:
Se fierb cele 10 oua. Se taie in jumatati si se scoate galbenusul care se freaca cu 2 lingurite de mustar, pateu de porc si unt, impreuna cu o lingura de zeama de lamaie, se adauga sare si piper. pune pasta formata in albusuri.

Se prepara o maioneza astfel: se pune un ou crud intr-un bol si se freaca cu blenderul, se pune ulei constant. Se adauga o lingurita de mustar fara varf, sucul de lamaie dupa gust, sare si piper dupa gust si se amesteca in continuare pana devine o crema groasa.
Se adauga iaurtul si se amesteca iarasi. Se asaza sosul intr-o farfurie adanca, se pun ouale deasupra. Se serveste cu salata verde.

Autor: Eileen

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Pachetele de somon

Ingrediente:
120 gr file de ton din conserva scurs de ulei
100 gr file de somon afumat
100 gr branza de vaci
4 linguri de smantana
jumatate de lingura de suc de lamaie
2 linguri de baby spinach tocat
sare, piper

Mod de preparare:
Asadar, daca vei urma cantitatile, vei avea nevoie de 200 gr de file de somon afumat pentru doua pachetele. Poti, bineinteles, inlocui tonul din compozitie cu o conserva de somon. Pentru salata am folosit tot baby spinach, putin ulei, putina lamaie, un strop de mustar Dijon.
Te orientezi in bucatarie dupa un vas micut care sa dea forma pachetelului. Il imbraci cu folie alimentara si il tapetezi cu bucatile de file de somon, lasand marginile sa atarne peste marginile vasului.
Amesteci toate celelalte ingrediente, mai putin spanacul tocat. Pui jumate de compozitie in forma. Amesteci jumatatea ramasa cu cele doua linguri de spanac tocat si adaugi in vas. Impreunezi frumos marginile de file de somon si inchizi pachetelul, acoperi cu folie alimentara si lasi la frigider 2-3 ore. Rastorni pe o farfurie, dezlipesti usor folia et voilà!

Autor: Dulceata de trandafiri

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Terina din salata de boeuf

Ingrediente
2 morcovi mari
100 g mazare
200 g sunca presata
6-7 oua
100 g maioneza facuta in casa
200 ml smantana grasa
100 ml supa de pui
10 g gelatina
1 lingura mustar
zeama de la o lamaie

Mod de preparare:
Fierbem ouale apoi morcovii si mazarea, apoi le lasam la racit. Taiem cuburi morcovii si sunca.
Intr-un bol amestecam maioneza facuta in casa cu smantana , sare, piper, mustar si zeama de lamaie. Se inmoaie in supa , apoi se incalzeste conform instructiunilor de pe plic. Amestecam continutul bolului cu gelatina topita, zarzavatul si sunca. Asezonam daca mai este cazul. O forma de chec ondulata o tapetam cu folie alimentara, punem in ea 1/2 din compozitia salatei, asezam ouale racite si curatate , apoi acoperim cu restul compozitiei. Marginile foliei le punem peste terina formata, apoi o lasam la frigider peste noapte .
A doua zi taiem felii terina, cu un cutit bine ascutit.
Cred ca veti fi si voi incantate de noul aspect al salatei de boeuf.

Autor: Sidy

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Piftie de vita

Ingrediente:
carne de vita
piper boabe
sare
2 caciuli de usturoi

Mod de preparare:
Carnea se spala si se pune intr-o cratita inalta adaugam atata apa rece cat sa cuprinda carnea cu 3-4 cm mai mult decat nivelul carnii. Tot acum punem si o lingurita de sare, care contribuie la formarea spumei altfel va iesi zeama albicioasa. Nu punem acum vasul pe foc, ci il lasam deoparte inca vreo 20 de minute; ideea este ca gelatina sa iasa din carne treptat si in cantitate cat mai mare.
Se pune la fiert:- tot secretul este sa fiarba nu la foc mic, ci la foc foarte mic. Vom indeparta usor spuma cu spumiera. Punem cateva boabe de piper si o caciulie de usturoi cand da primul clocot. Lasam sa fiarba vreo 3 ore, acoperita cu capac, dar asezat pe o parte a cratitei.
Piftia este fiarta cand carnea se desprinde usor de pe oase iar supa a scazut. Cand luam un strop de zeama intre degete, aceasta va fi lipicioasa.
Vom sti sigur cand e gata facand proba - altfel nu se poate - punand un pic de zeama intr-o farfurie pe care o dam la rece; daca nu e ferma, vom mai fierbe. Strecuram zeama prin strecuratoare. Adaugam restul de usturoi, piper si sare, dupa gust.
Pregatim formele adica boluri,farfuri adanci,casterole fiecare dupa preferinta :) unde punem carnea peste care turnam apa strecurata de pe carne. Se dau formele la rece apoi se poate servi.
Autor: Adriana K.D.

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Rulada de cascaval

Ingrediente:
100 gr unt
3 linguri de faina pline cu varf
500 ml lapte
5 oua
1 lingurita sare
350 gr cascaval

Mod de preparare:
Este o rulada ce se face usor, iar cu reteta nu ma pot lauda ca-mi apartine, pentru ca am preluat-o de la mama mea. Asadar ne apucam de treaba cu ingredientele la temperatura camerei. Untul il punem la topit intr-o cratita cu fundul gros. Adaugam cele 3 linguri de faina si amestecam bine sa nu se faca cocoloase. Treptat adaugam laptele amestecand continuu si lasam pe foc pana ce compozitia se ingroasa, avand consistenta unei smantani. Luam cratita de pe foc si adaugam o lingurita de sare. ouale, iar galbenusurile le adaugam pe rand in compozitia cu lapte, mixand bine dupa fiecare. Albusurile le batem spuma tare cu un praf de sare, apoi le incorporam cu miscari usoare, de jos in sus, in compozitia cu galbenusuri. Preincalzim cuptorul la 180 de grade. Turnam compozitia intr-o tava de dimensiuni 28/40 tapetata cu hartie de copt, si o dam la cuptor pentru 20-25 minute, pana se rumeneste usor deasupra. Scoatem tava cu grija din cuptor si o lasam doua minute sa se odihneasca, apoi o acoperim cu hartie de copt si intoarcem tava cu fundul in sus printr-o miscare ferma. Rulam blatul ajutandu-ne de hartia de la baza si-l lasam la racit. Pentru umplutura eu am folosit cascaval simplu combinat cu afumat, dar cred ca se pot face orice combinatii de branzeturi, inclusiv cu carne si legume. Asadar am dat cascavalul pe razatoarea cu gauri mari, am desfacut rulada, am pus umplutura si am rulat din nou. Am mai introdus rulada la cuptor pentru 5 minute, tot la 180 de grade, pentru a se inchega umplutura.
Autor: Poliana

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Rulouri Caprese

Ingrediente:
600 gr faina
1 cub drojdie proaspata sau 1 pliculet drojdie uscata
1 lingurita sare
1 lingurita zahar
300 ml lapte caldut
50 ml ulei masline
Pentru sosul Caprese din: 1 rosie mare
100 ml bulion (de preferat preparat in casa)
50 ml ulei masline
250 gr mozzarella proaspata
sare, piper si busuioc (10 frunzulite)

Mod de preparare:
Amestecam drojdia cu zaharul si cu jumatate din cantitatea de lapte caldut. Lasam drojdia la crescut 10 minute, apoi o adaugam peste faina proaspat cernuta amestecata cu sare. apoi adaugam restul de lapte si uleiul de masline. Framantam timp de 10 minute pana obtinem un aluat elastic nelipicios. Lasam la crescut 1 ora intr-un loc cald. Pentru sos punem toate ingredientele intr-un blender si le mixam bine. Intindem aluatul sub forma de dreptunghi si il acoperim cu un strat de sos lasand o margine libera de aproximativ 2 cm apoi rulam. Cu un cutit bine ascutit taiem rulouri de 2-3 cm inaltime pe care le asezam pe o tava acoperita cu hartie de copt. Din sosul caprese pastram 2 linguri si acoperim fiecare rulou cu cate o lingurita de sos. Coacem rulorile timp de 15 minute la 180 grade Celsius. Le putem servi atat calde cat si reci. **Autor:** My Fancy Cake

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Salată Boeuf

Ingrediente:
un piept de pui fiert
dezosat şi dezpielițat
300 gr pătrunjel rădăcină
500 gr morcov
500 gr cartofi
o cutie mare de mazăre
2 ouă fierte tare
1 gălbenuş crud
castraveţi muraţi (în funcţie de cât de acră sau gustoasă vreţi să fie salata)
ulei, câteva linguri de muştar

Mod de preparare:
Cartofii, morcovul si patrunjelul radacina, se spala foarte bine, si apoi se pun in coaja la fiert. Sunt fierti cand furculita intra cu usurinta, dar mijlocul se simte putin tare.
Se scurg de apa si se lasa putin la racit. Apoi cu un cutit bine ascutit se curata foarte usor de coaja. In felul acesta zarzavatul a pastrat mai mult gust, dulceata lui nu s-a dus o data cu zeama fiarta. Pieptul de pui se fierbe fara pielita, si apoi se scoate carnea de pe oase. Zarzavatul fiert, castravetii murati, pieptul de pui se taie, toate cu rabdare, in bucati potrivite ca marime cu bobul de mazare. Se amesteca toate cu mazarea scursa, apoi se pun cateva linguri de mustar si se incorporeaza maioneza facuta din 2 oua oua fierte si un galbenus crud. Se potriveste totul dupa gustul fiecaruia cu maioneza si mustar. Se pune apoi pe un platou si se orneaza dupa priceperea fiecaruia.

Autor: Alice Albinutza

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Pateuri cu ciuperci, caşcaval şi ceapă caramelizată

Ingrediente:
o pungă de ciuperci congelate
caşcaval
un pachet de aluat de foietaj
2 cepe rosii
ardei
vin alb si rosu
un ou
pătrunjel si cimbru verde

Mod de preparare:
Am tocat legumele şi le-am calit in ulei de masline. Am turnat puţin vin alb pentru aroma şi le-am lasat sa fiarba la foc mic pana s-a evaporat tot lichidul, apoi le-am sarat şi piperat. ce s-a decongelat, dintr-o parte a aluatului am taiat patrate de aproximativ 10 cm şi din celalalta, faşii de 1 cm cu care am facut marginile pateului. O parte le-am umplut cu ciuperci, iar cele pentru caşcaval le-am lasat goale. Le ungem marginile cu ou batut şi le coacem 25-30 minute la 180 grade. Peste pateurile goale am pus cateva felii de caşcaval şi le-am lasat in cuptorul stins, dar inca cald, sa se topeasca. O ceapa roşie am taiat-o rondele şi am prajit-o in ulei la foc mic timp de 3-4 minute pana devine sticloasa, amestecand des sa nu se arda. Am turnat peste ea puţintel vin roşu, am presarat zahar şi le-am mai lasat pe foc inca 5 minute amestecand continuu pana se caramelizeaza. Pateurile cu ciuperci le-am ornat cu cimbru proaspat şi cele cu caşcaval cu ceapa caramelizata. O minunaţie!

Autor: Pur si simplu papa bun

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Salata ruseasca

Ingrediente:
5 cartofi medii fierti in coaja
5 morcovi fierti
200 g mazare fiarta (sau din conserva)
6 -8 castraveti murati
6 linguri maioneza
2 oua fierte de consistenta tare
1 ou fiert (tare) pentru decor
sare, piper
1/2 lingurita ulei maslinme
1/2 lingurita otet

Mod de preparare:
Cartofii si morcovii fierti si raciti ii taiem cubulete. La fel vom proceda cu castravetii murati si cele 2 oua. Le punem pe toate intr-un castron, le condimentam cu sare, piper, ulei masline si otet, apoi le amestecam cu 4 linguri de maioneza. Lasam salata la frigider pentru minim o ora astfel si aromele sa se vor intrepatrunda mai bine. Dupa o ora o decoram cu restul de maioneza si ou fiert. Putem folosi si alte legume pe care le-am pus in salata pentru acest lucru.

Autor: Divainbucatarie.ro

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Tarta cu ciuperci

Ingrediente:
Pentru blat:
300 gr faina
125 gr unt sau margarina
un praf de sare
3-4 linguri apa rece
Pentru compozitie:
500 gr ciuperci proaspete
200 gr smantana
200 gr casvaval ras
4 oua
1-2 linguri ulei de masline
un ardei gras rosu
cateva fire de ceapa verde
sare, piper

Mod de preparare:
Pentru aluat: amestecam untul cu faina,praful de sare si apa pana aluatul se leaga bine. Daca este prea faramicios mai punem 1-2 linguri de apa rece. Il punem la rece 30-60 minute. Eu il pregatesc intotdeauna cu o seara inainte de a face tarta. Asezam aluatul intr-o tava de tarta, acoperim cu hartie pergament si punem boabe de fasole ca sa cresca uniform. Dam la cuptor la foc potrivit circa 15 minute. Intre timp punem ciupercile taiate felii intr-o tigaie, impreuna cu uleiul de masline si le calim circa 10-15 minute. Smantana o batem impreuna cu ouale, sarea si piperul, care adaugam cascavalul ras. Scoatem aluatul din cuptor si punem peste el trei sferturi din ciuperci, turnam compozitia cu smantana, punem restul de ciuperci, asezam ardeiul taiat rondele si feliute de ceapa verde. O dam la cuptor pentru 35- 40 minute.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Toba traditionala

Ingrediente:
500 gr de rinichi
500 gr inimi
500 gr ficat
500gr limba
500gr carne cu soric
o jumatate de cap de porc
piper, sare, foi de dafin toate ingredientele sint de porc

Mod de preparare:
Fierbem toate ingredientele cu un praf de sare si 2 foi de dafin dupa care le taiem cubulete mici. Dupa ce le-am taieat pe toate le condimentam dupa gust si incepem sa umplem stomacul pe care l-am curatat in prealabil. Coasem gura stomacului, il intepam din loc in loc si in apa care am fiert carnea,punem cu grija si lasam cam 20 de minute sa fiarba domol. Cind timpul s-a scurs scoatem cu grija si punem pe un gratar punind deasupra o greutate.Lasam la rece sa se scurga, dupa care poate fi servita.
Autor: Frunza Janet

Briose aperitiv cu oua de prepelita

Ingrediente:
250 gr faina
240 ml lapte
200 gr brocolii fiert si maruntit
cateva fire patrunjel
2 oua mari
70 ml ulei
100 gr cas/cascaval
1 lingurita praf copt
1/2 lingurita sare
1/2 lingurita bicarbonat
14 oua de prepelita

Mod de preparare:
Incepem cu broccoli care trebuie fiert cam 15 minute inainte de a-l folosi pentru briose. Eu am avut crud, dar daca luati congelat nu trebuie fiert mai mult de 5 minute. Cand brocolli e fiert, scurgem apa calda si turnam un jet de apa rece peste el ca sa-si pastreze culoarea verde. Il lasam deoparte. Punem la fiert ouale de prepelita. Eu le-am fiert 7 minute, atat. Cernem faina cu praful de copt, sarea si bicarbonatul. Separat batem ouale cu telul pana incep sa devina spumoase. Intr-un alt vas amestecam laptele cu uleiul si cu casul (cascavalul) ras. Peste oua punem jumatate din faina, amestecam usor ca sa nu ramana cocoloase, apoi punem jumatate din cantitatea lichida. Turnam faina ramasa, amestecam usor apoi iarasi compozitie lichida.
Din broccoli fiert rupem 14 buchetele mici, restul il maruntim si-l adaugam in aluatul de briose. Pregatim formele de briose (mie mi-au iesit 14 bucati mari) cu hartiute de copt. Preincalzim cuptorul la 190 de grade. Punem cate o lingura plina de compozitie in fiecare forma, apoi cate un ou de prepelita (curatat) iar peste ou o alta lingura de compozitie. Atentie...sa nu umpleti formele de briose pana sus pentru ca o sa dea pe-afara :) Deasupra fiecarei briose infingem cate un buchetel rezervat din broccoli. Dam tava la cuptor si coacem brioselе pentru 25-30 de minute, pana sunt rumenite frumos. Sunt de mare efect, usor de facut... si tare delicioase. Eu le recomand, asta in caz ca va plac ouale de prepelita.
Autor: Poliana

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Placinta cu ciuperci

Ingrediente:
1 kg si jumatate de ciuperci champignon
2 cepe medii
3 oua
120 gr cascaval ras
1 lingura cu varf crema de branza
sare
1/4 lingurita piper proaspat macinat
1/2 legatura marar
2 linguri pesmet
1 galbenus batut cu 2 linguri lapte (pentru uns)
400 g aluat foietaj
3 linguri ulei

Mod de preparare:
Curatam ciupercile, le spalam sub jet de apa rece, le lasam sa se usuce sau le stergem, apoi le taiem in cuburi mici.Punem uleiul intr-o tigaie la incins, iar cand incepe sa sfaraie adaugam ceapa tocata marunt si o calim , apoi stingem cu 1 cescuta de apa si lasam pana se evapora apa. In acest moment punem ciupercile, amestecam bine si le lasam la foc mic pana se scade complet lichidul pe care acestea il vor lasa. Luam apoi de pe foc si lasam sa raceasca. Dupa ce s-au racit complet adaugam crema de branza si amestecam pana se omogenizeaza compozitia, apoi cascavalul ras, ouale batute si mararul tocat marunt.Asezonam cu sare si piper si amestecam bine compozitia. Tapetam forma cu hartie de copt. Punem prima foaie de aluat de foietaj, o intepam cu furculita si o pudram uniform cu o lingura de pesmet. Peste aceasta foaie punem umplutura de ciuperci si pudram iar cu pesmet. Acoperim cu a doua foaie de aluat, avand grija sa o intepam si pe aceasta cu furculita. Ungem placinta cu un galbenus batut cu 2 linguri de lapte, apoi o coacem in cuptorul preincalzit la 180°C pentru 45 minute, sau pana se rumeneste foaia. Din aluatul ramas putem realiza un mic decor (eu am decupat niste floricele, pe care le-am pus din loc in loc pe foaia unsa cu ou). Dupa ce se coace o lasam sa raceasca, apoi o putem taia in cuburi si servim.
Autor: Divainbucatarie.ro

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Chec aperitiv cu spanac

Ingrediente:
500 gr spanac proaspat
200 gr telemea (eu am folosit cas proaspat)
1 leg marar proaspat
150 gr faina
1 lta praf copt
3 oua
120 ml lapte dulce caldut
80 ml ulei floarea soarelui
50 gr unt
sare
piper
oregano

Mod de preparare:
Am spalat spanacul frunza cu frunza, apoi l-am oparit cateva minute. L-am scurs de apa, l-am lasat un pic sa se raceasca si apoi l-am tocat mai mare.

Intr-o tigaie, am pus untul la topit, apoi am sotat cateva minute spanacul tocat, am adaugat sare si piper, am mai lasat cateva minute, apoi am dat deoparte.
Intr-un castron, am cernut faina, am adaugat praful de copt si am amestecat cu lingura. Am adaugat cele trei oua, cate unul pe rand, apoi am incorporat uleiul putin cate putin, si laptele caldut. Mararul l-am spalat si l-am tocat marunt. L-am adaugat peste compozitie. Apoi am adaugat spanacul sotat si casul faramitat. Am incorporat bine toate ingredientele. Am adaugat inca putina sare. Am pregatit o forma de chec, am pus o hartie de copt si am turnat compozitia. Deasupra am presarat oregano. Am dat la cuptor, la foc mediu, cam 60-70 minute. Este extrem de gustos si practic.
Autor: Laura Nechita

Ciorba de porc ardeleneasca

Ingrediente:
700g carne de porc taiata bucatele
140g orez
2 morcovi mari
2 cepe
2 bucati de telina
2 bucati pastarnac
2 radacini patrunjel
1 ardei gras
400ml smantana
2 linguri rase de faina
2 linguri tarhon
Patrunjel
Sucul de la doua lamai
4 linguri ulei
Sare, piper

Mod de preparare:
Se pune carnea de porc la foc mediu intr-o oala cu 4 litri de apa rece. Se spumeaza cand fierbe. Se calesc legumele taiate marunt la foc mic in ulei pentru 20 de minute sau pana se inmoaie. Se pun in supa cam dupa ce carnea a fiert o ora jumatate, sau pana este frageda.
Se adauga delikat si piper. fierb la foc mediu pentru 40 de minute. Se da focul mic sa nu mai fiarba.
Se fierbe orezul separat si se scurge.
Se freaca smantana cu faina, se dizolva 6-7 polonice de zeama in sos pe rand, se amesteca bine sa nu fie cocoloase apoi se toarna usor in ciorba, amestecand permanent sa nu se imbranzeasca. Se adauga tarhon (daca este in otet, il scurgeti si taiati bucati marunte; daca este proaspat il opariti) si zeama de lamaie sau otetul de la tarhon dupa gust si lasati 20 de minute la foc mic. Se adauga orezul si patrunjelul tocat marunt. Asezonati daca mai este nevoie si luati de pe foc.
Autor: Eileen

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Ciorba de perisoare cu tarhon

Ingrediente:
400 g carne tocata de porc
3 linguri de orez
2 linguri de gris
2 oua
3 morcovi
1 ceapa
1 radacina patrunjel
1 cartof mare
1 lingura tarhon proaspat sau in otet
1 legatura patrunjel verde
1 leg leustean
2-3 rosii
2 catei de usturoi
otet de mere cu miere
sare

Mod de preparare:
Intr-o oala punem la fiert 3 litri de apa. Cand fierbe apa adaugam ceapa, morcovii si radacina de patrunjel, cartoful, rosiile, curatate, spalate (taiate cubulete, rondele, cum va place) si lasati sa fiarba 10-15 minute, timp in care pregatiti compozitia de perisoare. Pentru compozitia de perisoare procedam astfel: intr-un castron, amestecam carnea tocata cu orezul (curatat de impuritati spalat si scurs de apa), grisul, ouale si putina sare. Framantam bine compozitia, apoi cu mainile umezite in apa, formam perisoare, pe care le adaugam in oala in care fierbe zarzavatul. Fierbem ciorba la foc potrivit timp de 20-25 minute, pana fierbe orezul din perisoare, potrivim gustul ciorbei de sare, inacrim cu otet de mere dupa pofta inimii, adaugam usturoiul zdrobit, mai lasam ciorba in clocot 1 minut apoi stingem focul. Deasupra ciorbei presaram tarhonul, patrunjelul si leusteanul tocate. Daca doriti adaugati smantana si serviti cu ardei iute.
Autor: Burdulea Maria Elena

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Ciorba de vacuta cu tarhon

Ingrediente pentru 6-8 portii:
600 gr carne de vita pentru ciorba
300 gr morcovi (cam 3 bucati)
200 gr telina
300 gr cartofi (2 bucati)
100 gr ardei gras
160 gr rosii bucatele cu suc
o ceapa mica
o legatura de patrunjel
3-4 linguri de tarhon tocat
2 cubulete cu gust de vita
o lingurita de legume deshidratate
cimbru
sare

Mod de preparare:
Cred ca orice gospodina, dupa primele doua-trei ciorbe preparate, pune ingredientele "dupa ochi", isi cunoaste oala si nu-si masoara fiecare ml de apa turnata. Asadar, cantitatile enuntate anterior sunt mai mult orientative, poate-ti place ciorba mai plina ori mai "chioara". N-as stii sa-ti spun cati litri de apa am pus (tocmai pentru ca folosesc oala aia de ciorba :)), cred ca vreo 3, dar vei vedea ca, in functie de timpul de fierbere al carnii va trebui sa mai adaugi. Carnea o speli si o tai bucatele mici, o pui la fiert cam o ora si jumatate. Unii o tin mai putin, mie-mi place sa o las la foc mic, in tihna. Primele minute indepartezi spuma, pana ramane limpede zeama. Alaturi, mai fierbi niste apa si suplimentezi in oala mare, pe masura ce zeama in care fierbe carnea scade. Telina, morcovii, ceapa, le tai marunt. Cartofii si ardeiul – cubulete. Cand a mai ramas jumatate de ora din timpul total de fierbere, adaugi morcovii, telina, ceapa. Dupa inca vreo zece minute, adaugi ardeiul, cartofii, rosiile decojite, cubuletele cu gust de vita, legumele deshidratate, condimentezi. Cu 5 minute inainte de a stinge focul, pui tarhonul tocat, cimbrul. Daca-ti place, pui si patrunjel atunci cand o servesti.
Autor: Dulceata de trandafiri

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Ciorba radauteana

Ingrediente:
(pentru o oala de 5L)
1-2 piepti de pui dezosati
2 morcovi
doua cepe
o radacina de patrunjel
o telina potrivita
200 gr smantana cu minim 20% grasime
3 galbenusuri
4 catei de usturoi pisati
o legatura de patrunjel verde tocat marunt sare

Mod de preparare:
Punem pieptul intreg la fiert in oala cu apa. Spumam dupa ce da in clocot, apoi adugam legumele taiate in bucati mari. Condimentam cu putina sare si lasam la fiert pana se inmoaie bine. Scoatem pieptul si legumele din zeama in care au fiert. Pieptul il taiem fasii subtiri, apoi il adaugam inapoi in oala iar legumele le pasam sau le dam pe razatoarea mica, cu exceptia cepei pe care o aruncam, si le punem si pe ele in oala. Dam din nou in clocot cateva minute si condimetam cu sare dupa gust. Smantana o batem bine cu galbenusurile, adaugand un polonic de supa racorita. Oprim focul, lasam ciorba sa se racoresca 2-3 minute si apoi adaugam amestecul de smantana cu galbenusuri. Amestecam bine, adaugam usturoiul pisat si patrunjelul tocat marunt. Servim dreasa cu otet sau lamaie si smantana amestecata cu usturoi pisat.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Rulada aromata de porc

Ingrediente:
(8 portii)
2kg spata de porc fara os
3 catei usturoi taiati marunt
1 lingura seminte de fenicul zdrobite
1 lingura boabe de piper negru zdrobite
1 lingura rozmarin tocat
3 frunze de dafin tocate marunt
Boabe de mustar
1 lingura piper alb
300ml vin alb
Felii de prosciutto

Mod de preparare:
Se bate carnea de porc pentru a o face cat mai subtire si de aceeasi grosime.
Se amesteca usturoiul, feniculul, piperul, rozmarinul, boabe mustar si dafinul cu o lingura de sare. presara pe suprafata carnii, pe toate partile apoi se pune pe un platou invelita cu folie alimentara; se da la frigider intre 4 si 24 de ore.
Se scoate carnea si se ruleaza, se inveleste cu felii de prosciutto legand-o la final cu sfoara alimentara. Se lasa sa ajunga la temperatura camerei inainte de a o introduce in cuptorul incins la 180grade. Se lasa friptura la copt timp de o ora, apoi se adauga vinul.
Se mai lasa o ora, apoi se scoate si se transfera pe un platou turnand deasupra sucul lasat in tava. Se acopera cu folie de aluminiu si se lasa sa se odihneasca 15 minute.
Se serveste cu fasole si salata sau cartofi frantuzesti. Anul acesta am servit-o cu cartofi la cuptor si salata de ciuperci.
Autor: Eileen

Ceafa la cuptor cu prune uscate

Ingrediente:
2 kg ceafa de porc fara os,intreaga
300 g prune afumate
2 mere
200 ml vin alb
50 ml ulei de masline
50 g unt
condiment pentru porc
sare si piper

Mod de preparare:
Merele se curata si se taie cubulete. Prunele uscate se scot de pe samburi si se taie in doua. In bucata de ceafa, spalata si uscata,cu ajutorul unui cutit, realizam mici buzunare care se vor umple cu un amestec de mere si prune afumate(jumatate din cantitate). Condimentam,iar cu ajutorul unei sfori alimentare legam bucata de ceafa(eu nu am gasit si am folosit ata de papiota). Carnea pregatita se caleste in tigaie pe toate partile in unt si putin ulei de masline,dupa care deglasam cu vin alb.Carnea si sosul rezultat le introducem in cuptor intr-o tava, timp de o ora la 170 grade. Dupa 30 de minute adaugam si restul de prune uscate si mere. Ceafa de porc impanata se serveste portionata impreuna cu sos si fructe din tava.
Autor: Adina

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Rondele de somon cu sos de piper verde

Ingrediente (4 persoane):
- 4 rondele somon proaspat
- amestec de condimente pentru peste
- ulei de masline

Ingrediente sos:
- 3-4 linguri piper verde
- 400 ml smantana pentru gatit
- 3-4 lingurite amidon
- zeama de lamaie
- sare si piper

Mod de preparare:
Cu cel putin o ora inainte de a pregati acest preparat, vom hidrata piperul in apa rece, iar somonul, dupa ce l-am spalat si uscat, il condimentam si lasam la frigider.
Dupa acest timp, asezam rondelele intr-un vas termorezistent, stropim cu putin ulei de masline, acoperim vasul cu capac sau folie si dam la cuptorul preincalzit (175 grade) timp de 20-25 minute.
In acest timp pregatim sosul. Punem pe foc 300 ml din smantana pentru gatit, iar restul (100 ml) dizolvam amidonul. Scurgem boabele de piper verde si adaugam in vasul de pe foc lasand sa fiarba cateva minute. Adaugam amestecul de smantana cu amidon si amestecam continuu pana se ingroasa. Adaugam zeama de lamaie dupa gust si condimentam cu sare si piper.
Daca au trecut cele 20-25 minute, indepartam capacul (folia) de pe vasul cu peste si mai lasam 10-15 minute de data aceasta la temperatura maxima pentru a prinde o crusta frumoasa si crocanta.
Autor: Delicious Flavours

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Muschiulet impletit

Ingrediente:
2 muschiuleti de porc de cca 250-300 g fiecare,
400 g ciuperci proaspete,
10 rosii cherry,
un morcov mediu,
2 tije de telina,
un catel de usturoi,
2 linguri de ulei,
sare,
piper negru macinat,
cateva boabe de ienibahar

Mod de preparare:
Se spala muschiuletul, se curata de pielita si grasime si se taie pe lungime in trei fasii. Se sareaza si se pipereaza dupa pofta inimii. Ciupercile se spala, se detaseaza piciorusul si se curata primul strat de pe palarie. Este un truc pe care l-am invatat de la soacra mea si de fiecare data curat astfel cuipercile pentru ca palaria ramane mai frageda daca se indeparteaza primul strat. Operatiunea se face foarte usor daca dupa ce am rupt piciorusul prindem intre degetul mare si aratator membrana care imbraca palaria, de la interior, adica partea cu lamelele si tragem spre exterior. Ideea este ca aceasta membrana este mai tare, iar daca o indepartati ciupercile se vor gati mai repede. Spalam si curatam si morcovul si tijele de telina si trecem la impletitul muschiuletului avand grija sa impletim si tia de telina in interiorul lui. Se impaneaza cu usturoi, felii subtiri de morcov si boabele de ienibahar. Intr-un vas uns cu cele doua linguri de ulei se face un pat din restul de morcov si piciorusele ciupercilor, sarate si piperate. Pe acest pat se asaza cei doi muschiuleti impletiti. Palariile ciupercilor se sareaza si se aseaza pe langa ei. Deasupra se orneaza cu rosii cherry si se da la cuptorul incins in prealabil. Se tine vasul acoperit vreo 15-20 min dupa care se descopera si se lasa sa se evapore zeama lasata de ciuperci si sa se rumeneasca bine carnea. O reteta care dureaza cam o ora, insa deosebit de gustoasa.
Autor: TeoBucatar

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Rulada de curcan cu bacon si branza

Ingrediente:
1 piept curcan - 600gr
200 gr branza de vaci slaba si scursa bine
50 gr cascaval
1/2 legatura marar
8 felii bacon
sare
piper
oregano

Mod de preparare:
Spalam pieptul de curcan si il impartim in doua bucati cat de cat egale. Facem o taietura pe orizontala in fiecare bucata, dar fara sa taiem carnea de tot, astfel incat sa obtinem o bucata mai mare si mai subtire. Batem fiecare bucata cu ciocanul de snitele. Condimentam cu sare, piper si oregano pe ambele parti si lasam carnea la rece pana terminam umplutura.

Branza de vaci o zdrobim cu o furculita, adaugam cascavalul ras si mararul taiat marunt, apoi punem sare si piper dupa gust. Pregatim si feliile de bacon, eu am folosit cate 4 (erau mari) pentru fiecare bucata de carne. Impartim umplutura in mod egal pe cele doua bucati. Luam o bucata de carne si incepem sa rulam strans apoi o infasuram in bacon si putem sa punem scobitori din loc in loc, ca sa nu se desfaca la coacere. La fel procedam si cu cealalta bucata de carne. Preincalzim cuptorul la 190 de grade, punem cele doua rulouri intr-un vas termorezistent, turnam 1/2 ceasca de apa si dam la cuptor pentru 40-45 de minute, pana cand baconul este bine rumenit. Lasam sa se raceasca complet dupa care putem sa servim cu pofta!
Autor: Poliana

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Muschiulet de porc cu sos de prune

Ingrediente:
1 muschiulet de porc (500 g)
sar
piper
4 linguri ulei
2 catei usturoi
cateva fire de cimbru
Pentru sos:
7 prune
2-3 linguri gem de prune
100 ml vin rosu demidulce
1 bat micscortisoara
putin cimbru
optional 1 lingura zahar

Mod de preparare:
Muschiuletul de porc il spalam apoi il stergem cu un prosop absorbant. Il ungem cu 2 linguri ulei, apoi il condimentam cu sare si piper.
Taiem cateii de usturoi in felii. Punem muschiuletul pe o folie de staniol. Adaugam cimbru, cateii de usturoi si restul de ulei.
Impaturim folia si coacem muschiuletul in cuptorul preancalzit la 200 grade C timp de 45 minute cu folie, apoi o desfacem si lasam muschiuletul sa se rumeneasca.
Punem prunele cu vin, gem, scortisoara si cimbru la fiert, pana se ingroasa sosul. Gustam si adaugam zahar daca simtim nevoia, sosul va avea in final un gust dulce-acrisor.
Cand muschiuletul este rumenit il scoatem din cuptor il feliem, ii punem garnitura, apoi adaugam sosul de prune. Servim imediat.
Autor: Divainbucatarie.ro

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Pui în dovleac

Ingrediente:
1 pui sau gãinã
chouriço sau pepperoni
sare marinã sau flor de sal cu ierburi aromate
1 linguritã chimin
1 linguritã boia dulce
1 ceapã
4 cãtei de usturoi
1 dovleac butternut
ulei de masline
2 rosii sau bulion
o legãturã de pãtrunjel
coriandru sau busuioc
1-2 morcovi
100 gr bacon sau kaiser
1 pahar de vin sau bere

Mod de preparare:
Puiul se taie in bucati mici si se condimenteaza. Carnatul si baconul se feliaza si se amesteca cu puiul. Se lasa cateva ore la rece. Se taie capacul dovlecului, si se curata bine inauntru de seminte, iar miezul se pastreaza pentru gatit. Prajeste puiul in foarte putin ulei, apoi adauga ceapa si usturoiul tocati, rosiile sau bulionul, morcovii rondele, o parte din miezul de dovleac cubulete, verdeata tocata marunt si vinul. sa fiarba si toarna in dovleacul presarat cu sare. la cuptorul incintat la 200 grade C, circa de 30 min. Scoate si serveste imediat. Pofta mare!
Autor: Piri Piri e Canela

Pui umplut cu midii si sos de lamaie

Ingrediente:
2 bucati de piept de pui
fara piele si os
2 linguri ulei de masline cu aroma de lamiae
2 lingurite sare de mare cu ierburi aromate
2 lingurite sare de mare simpla
zeama de la 2 lamai
200 gr midi inghetate (fierte 3-4 minute pana cand se dezgheata)
Pentru sos
300 ml lapte
50 ml Limocello
10 gr amidon alimentar
un praf de sare
coaja rasa de la 1 lamaie

Mod de preparare:
Incinge cuptorul la 200 grade C. Pieptii de pui se bat cu ciocanul (puiul se pune intre doua folii alimentare) pana cand devin mai subtiri (dar nu prea subitre) si mai mari.
Se unge fiecare piept cu cate o jumatate lingura ulei de masline, jumatate lingurita sare de mare cu ierburi aromate si o jumatate lingurita sare de mare simpla pe fiecare parte. Se impart midiile pe pieptii de pui apoi se ruleaza prinzandu-I cu scobitori pentru a nu se desface. Se pun pieptii de pui intr-o tava, se stropesc cu zeama de lamaie, se acopera cu folie de aluminiu si se dau la cuptor 15 minute. Dupa cele 15 minute se inlatura folia de aluminiu si se mai dau la cuptor inca 15-20 minute, stropindu-I din cand in cand cu zeama de lamaie.
Pentru sos se pune la fiert intr-o cratita 200 ml lapte cu Limoncello si un praf de sare.Amidonul se dizolva in 100 ml lapte si se adauga la sos.
Se lasa sosul pe foc pana cand se ingroasa apoi se ia cratita de pe foc si se adauga coaja de lamaie. Pieptul de pui se taie in felii si se servete cu sosul preparat si orez cu sofran.
Autor: Laura Dachman

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Antricot de Vita Maturat si Aromatizat pe Pat de Taitei de Cartofi

Ingrediente:
antricot de vita maturat Angst 200g
rozmarin proaspat 1 buc crenguta
cimbru
usturoi 2 buc
sare
piper proaspat macinat
cartofi 100g
oregano
adrdei capia 1 buc
aceto balsamic 100ml
otet de vin rosu 50ml
mustar dijon 10g
zahar 10g
germeni de praz bio pt gust si decor
germeni de creson ptt gust si decor
rosii cherry pt gust si decor
salata verde

Mod de preparare:
Se incepe pregatirile pt preparare pe rand, intai cu aromatizarea carnii care necesita 3 ore de stat la rece in frigider, se marinneaza carnea cu crenguta de rozmarin si doar o atingere de cimbru uscat,usturoi taiat felii si piper negru proaspat macinat. Ideal ar fi sa folositi asortiment de piper negru,verde si rosu si nu exagerati pt ca mozaicul mentionat are aroma foarte puternica..sare dupa gust adaugati..lasati la odihnit carnea in punga cu inchidere etans la frigider. Inainte de gatire se lasa carnea la temperatura camerei inca 15 minute. In timpul marinarii se coace ardeiul capia pe gratar pana in momentul inegririi pielitei, acest procedeu intnsifica dulceata ardeiului. Cu un strat de sare deasupra se lasa la odihnit si acesta acoperit cu folie de aluminiu. Astfel se va curata usor. Se pregateste un sos Vinaigrette pt ardei..din 50 ml otet balsamic,50 ml otet de vin rosu, 10 g mustar dijon si 5 g zahar amestecat din abundenta cu un tel sau blender. Din restul de otet balsamic ramas se prepara o reductie rapida de otet balsamic la foc iute adaugand foarte putin zahar pt a echilibra otetul si pt ingrosare. Atentie sa nu ardeti sosul, doar caramelizati. Cartoful se taie julien cat se poate de subtiri si lungi..se prejaste si se presara putin oregano. Ardeiul kapia copt se aromatizeaza cu usturoi si sosul vinaigrette obtinut.
Autor: Laszlo

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Sarmalute in foi de varza

Ingrediente:
(pentru 50-60 buc.)
0,5 kg carne amestec
0,5 kg fleica
300g slanina afumata (kaizer)
4 kg varza murata
240g orez cu bob rotund
0,5 kg ceapa
200ml ulei
200ml vin rosu sec
125 gr bulion
o cutie rosii in bulion
marar cu tija
cimbru
boia
piper negru macinat
O legatura marar

Mod de preparare:
Ceapa tocata marunt se caleste in ulei la foc mic cu mare atentie pana devine moale si facuta. In ceapa aproape calita se adauga orezul bine spalat, mirodenii si 2 linguri de bulion. Se amesteca bine, se lasa cateva minute, apoi se da la rece. Taiati carnea si dati-o prin masina de tocat impreuna cu bucatele fin taiate de kaizer. Se amesteca impreuna cu orezul, se condimenteaza. Puteti pune mirodenii speciale pentru sarmale din supermaketuri, fara sare, daca varza este deja sarata. Se portioneaza varza, fara cotor, in bucati nu foarte mari. Se fac gramajoare de carne, se impacheteaza. Intr-o cratita lata si nu foarte inalta, se pun fire de marar (tulpina) pe fund, un rand de varza tocata apoi pe margine in forma de raza se pun sarmalutele. Mijlocul sa fie gol. La sfarsit se va umple cu varza tocata si bucati de kaizer. Deasupra sa fie varza tocata si frumos nivelat. Se pune apa amestecata cu bulion cat sa acopere penultimul strat de sarmale. Se dau la foc iute in prima faza pentru 45 de minute apoi la foc mocnit (acoperit tot timpul) pentru o ora. Se adauga rosiile din bulion si vinul si se lasa pana carnea este facuta si varza moale. Puteti da si la cuptor pentru o jumatate de ora neacoperite. Presarati marar tocat deasupra si serviti fierbinti cu smantana.
Autor: Eileen

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Sarmale in foi de vita

Ingrediente:
foi de vita in saramura
500 g carne tocata de vita
o ceasca de orez
2 felii paine inmuiate in lapte
o ceapa potrivita
2 oua
o conserva rosii in bulion
cateva felii kaizer (optional)
sare si piper dupa gust

Mod de preparare:
Intr-un castron incapator adaugati carnea tocata, ouale, ceapa data prin razuitoarea mare si scursa de excesul de lichid, orezul, feliile de paine inmuiate in lapte si un praf de sare si piper. Motivul pentru care adaug paine inmuiata in lapte este ca dupa cum stiti carnea de vita nu are prea multa grasime si painea o face mai pufoasa si nu se intareste la fiert. Amestecati totul bine pana se formeaza o compozitie omogena. Daca foile de vita sunt sarate nu adaugati sare in carne. Eu cateodata mai adaug si putin morcov. foaia de vita pe un tocator sau o farfurie intinsa, adaugati o lingura de carne tocata si infasurati sarmaua usor sa se rupa foaia. Impingeti usor cu degetul excesul de foaie de vita la ambele capete formand o adancitura in mijloc. Acoperiti fundul unei cratite cu un strat de foi de vita apoi asezati sarmalele in picioare de jur imprejur. Dati conserva de rosii printr-o sita sa eliminati semintele si cotoarele apoi turnati sucul obtinut peste sarmale impreuna cu kaizerul tocat cuburi. Adaugati apa cat sa acopere totul. Asezati un strat de frunze de vita peste sarmale apoi acoperiti oala cu un capac. Fierbeti la foc mic pentru 30-40 de minute sau pana ce frunza de vita si carnea s-au fiert. Serviti calde cu smantana si mamaliguta (eu nu am mai avut rabdare sa fac si mamaliga).
Autor: Gatiticuspor

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Friptură cu pachețele de cartofi, piure de țelină și ceapă caramelizată

Ingrediente:
Pentru friptură am folosit:
pulpe de cocoș fierte, pulpă de porc
ceapă și usturoi verde
oregano, rozmarin, boia dulce
pastă de gogoșari, pătrunjel verde
100 ml vin alb sec
Pentru piureul de țelină:
o jumătate de țelină, 2 frunze de dafin, 2 căței de usturoi, 2 ramuri de rozmarin
Pentru pachețele de cartofi cu șuncă:
6 cartofi mici, 6 felii subțiri de șuncă

Mod de preparare:
Intr-un vas ceramic am pus ceapa și usturoi verde tocate, peste care am așezat bucațile de pulpa de porc, am presarat boia, sare, piper, oregano și rozmarin, am tunat vin și apa, pentru completare, am acoperit cu folie de aluminiu vasul și l-am dat la cuptor pentru o ora. Cand carnea de porc a fost aproape gata, am adaugat pulpele de cocoș și pasta de gogoșari și am pus vasul neacoperit la cuptor sa se rumeneasca friptura. La final am presarat patrunjel și frunze de usturoi verde. Piureul de țelina este o alternativa delicioasa la cel de cartofi. Se face foarte simplu: se pune la fiert țelina taiata cubulețe cu foile de dafin, usturoiul și crenguțele de rozmarin (puteți folosi din cel uscat). Cand țelina s-a inmuiat, se strecoara și se zdobește. Se adauga puțin ulei de masline, sare, piper și patrunjel verde tocat. Pachețelele de cartofi se prepara astfel: se fierb in coaja cartofii, se scurg și se decojesc, apoi se invelesc in felii de șunca, care se fixeaza cu scobitori. Se prajesc in ulei, intorcandu-le cu grija pe toate parțile și se scot pe hartie absorbanta. Ceapa caramelizata completeaza gustul fripturii, fiind dulce și aromata. Eu am folosit o ceapa alba (de preferat e cea roșie, dar nu am avut in casa) pe care am taiat-o rondele și le-am prajit in ulei la foc mic timp de 3-4 minute pana devine sticloasa, amestecand des sa nu se arda. Am turnat peste ea sos teriyaki (se poate folosi sos de soia și zahar) și le-am mai lasat pe foc inca 5 minute amestecand continuu pana se caramelizeaza.

Autor: Pur si simplu papa bun

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Fripturã de porc la tavã cu portocale si rozmarin

Ingrediente (pentru 5 persoane):
2 kg de picior de porc cu os
ulei de mãsline
1 cãpãtânã de usturoi
1-2 cepe
vin alb
1 lãmâie mare
2 portocale mari
sare groasã
piper mãcinat si boabe
paprika sau sofran indian
3-4 foi de dafin
rozmarin tocat
cimbru

Mod de preparare:
Friptura noastra preferata, mai ales ca o pregatesc cu o zi inainte...a doua zi merge direct la cuptor. Mai intai carnea se cresteaza , eu am cerut la macelarie sa mi-o aranjeze, am ales carne cu os pt. ca e mai suculenta. Separat intr-un bol se amesteca usturoiul ca la mujdei cu ulei, sare, paprika, rozmarin, cimbru si foile de dafin pisate. Unge bine carnea cu aceasta pasta, stoarce sucul de lamaie peste, taie ceapa si portocalele in bucati groase si adauga-le la carne si acopera cu vin. cu folie alimentara si da la frigider. A doua zi se da la cuptor totul si se acopera cu folie de aluminiu. Inainte cu 10 minute de final se ia folia sa se rumeneasca frumos.
Se taie carnea felii si se aranjeaza in forma pentru servit, decorata cu felii de portocala si rozmarin proaspat, sosul se poate pune direct peste carne sau strecura si servi separat.

Autor: Piri Piri e Canela

Cotlet impanat cu legume

Ingrediente:
1 kg cotlet de porc fara os,
o vanata mica,
o rosie mare,
un dovlecel mic,
sare, piper, oregano uscat,
piper boabe

Mod de preparare:
Spalam cotletul si il lasam vreo 30 de min la congelator pentru a-l putea taia usor in felii cat mai subtiri. Intre timp spalam legumele si le feliem pe latime, fara a le curata de coaja. Vinetele le presaram cu sare si dupa ce le lasam sa se odihneasca le presam usor in palme sa iese zeama amara.
Dupa ce am pregatit legumele scoatem cotletul si il feliem fara sa il patrundem pana jos(pentru a-l putea manevra mai usor cand il scoatem din vasul in care s-a copt). Saram, piperam si incepem montarea adica dupa fiecare felie de carne punem alternativ rosie, vanata si dovlecel .Vasul e de preferat sa fie de forma lunga, dar nu se intampla nimic nici daca este mai mare.
Se da la cuptor acoperit cu folie de aluminiu vreo 30-40 min, apoi se descopera pana se rumeneste bine. Asta e tot ce avem de facut si nu mai ramane decat sa pregatim o garnitura pe masura. Cu siguranta ca veti observa faptul ca acest tip de carne este imbogatit de aroma inconfundabila a vinetei.
Cotletul impanat cu legume va avea savoarea unei musacale delicioase prezentate intr-o forma deosebita, fiind gata portionat.
Autor: TeoBucatar

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Pastrav cu rosii si masline

Ingrediente:
2 pastravi
10-12 rosii cherry taiate pe jumatate
100 g rosii mari coapte si decojite (doar pulpa rosiilor)
50-75 g masline
coaja rasa de la 1 lamaie
3 crengute mici rozmarin
sare de mare
piper
2-3 linguri ulei masline
1 lingura vin alb

Mod de preparare:
Pestele curatat si spalat foarte bine il frecam cu sare de mare atat la interior, cat si la exterior. Condimentam cu putin piper, apoi ii umplem cu cateva jumatati de rosii, niste ace de rozmarin, putina coaja rasa de lamaie. Intr-un vas termorezistent punem restul de rosii si masline, pastravii, uleiul si vinul. Punem printre rosii restul de rozmarin si acoperim vasul. Dam vasul la cuptor la 200 grade C timp de 20 minute acoperit, apoi inca 15-20 minute fara sa fie acoperit.
Autor: Divainbucatarie.ro

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Cozonac cu nuca

Ingrediente pentru un cozonac:
500 gr faina tip 000
4 galbenusuri, 1 albus
25 gr drojdie proaspata
250 ml lapte, 150 gr zahar, 75 gr unt topit
un praf de sare, coaja rasa de lamaie, esenta de vanilie, 30-50 ml ulei pt. framantat aluatul
Pentru umplutura:
200 gr nuca macinata
30-40 gr cacao, 3 albusuri, 150 gr zahar
esenta de rom; Pentru decorat: un ou batut, mac

Mod de preparare:
Intr-un castron preparam drojdia astfel: punem 5-6 linguri cu lapte caldut, 2 linguri cu faina, drojdia si amestecam bine pana se omogenizeaza compozitia, dupa care o punem sa creasca la cald, pana isi dubleza volumul. Intre timp punem la fiert laptele impreuna cu zaharul si fierbem pana se topeste complet, apoi lasam sa se raceasca si adaugam coaja rasa de lamaie si esenta de vanilie. Intr-un alt castron punem faina si in ordinea urmatoare ingredientele, amestecand cu faina dupa fiecare: compozitia cu drojdia, galbenusurile batute impreuna cu albusul si sarea, compozitia cu lapte si zahar si la urma untul topit. Atentie! Este posibil ca faina sa nu incorporeze tot laptele, si in acest caz nu turnam tot laptele deodata. Il turnam treptat si atunci cand vedem ca aluatul este potrivit de moale si inca mai avem lapte, il dam deoparte (laptele) si continuam cu celelalalt ingredient (untul topit). Ne ungem mainile cu ulei si framantam aluatul circa 15-20 de minute. Obtinem un aluat omogen, consistent si elastic pe care il lasam sa creasca la caldura, pana isi dubleaza volumul, circa 40-45 de minute. Pana ce aluatul creste, preparam umplutura cu nuca astfel: batem spuma albusurile cu zaharul adaugat treptat, apoi adaugam nuca macinata, cacao si esenta de rom. Aluatul crescut il impartim in doua foi, adaugam pe fiecare cate jumatate din compozitia cu nuca, rulam si impletim foile, dupa care le asezam intr-o forma de cozonac unsa cu unt. Lasam sa creasca la cald timp de aproximativ 15-20 de minute, dupa care ungem cozonacul cu oul batut si presaram putin mac. Dam la cuptorul preincalzit pentru circa 50-55 de minute, la foc mic. Facem testul cu scobitoarea. Scoatem cozonacul pe un gratar, lasam sa se raceasca.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Cozonac spirala cu nuca

Ingrediente:
500 gr faina
3 oua
100 gr zahar
70 ml ulei
270 ml lapte
1 lingurita drojdie proaspata
un varf de sare
coaja rasa de la 1/2 portocala
coaja rasa de la 1/2 lamaie
Pt umplutura:
1 albus ou
3 linguri zahar
200 gr nuca macinata
1 lingurita esenta de rom
4 linguri lapte
Pt uns: 1 galbenus de ou

Mod de preparare:
Toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei. Punem drojdia la dospit in 100 ml lapte caldut amestecat cu o lingurita de zahar. Cernem faina intr-un bol, adaugam sarea si cojile de citrice apoi facem un cerc in mijloc si turnam drojdia dospita. Framantam cu mana adaugand treptat laptele caldut amestecat cu zaharul. Adaugam ouale si spre final uleiul. Terminam de framantat cand nu se mai lipeste de maini. Acoperim si punem la loc cald ferit de curenti de aer pt aprox 1 ora si jumatate.
In acest timp pregatim umplutura. Mixam spuma albusul de ou, adaugam zaharul mixand inca 2-3 minute. Adaugam apoi treptat nuca macinata, esenta de rom si laptele amestecand cu o lingura. Aluatul dospit il intindem pe masa de lucru unsa cu putin ulei si cu mainile la fel unse cu ulei. Putem folosi si sucitorul dar e mult mai simplu cu mainile. Intindem peste foaia intinsa nuca si apoi o rulam. Cu un cutit cu lama ascutita, taiem foaia rulata in 7 parti cat mai egale. Pregatim un vas rotund pe care il ungem cu ulei sau il tapetam cu hartie de copt si asezam 6 spirale pe margine si una in centru. Mai lasam la dospit 20-30 minute, apoi ungem deasupra cu galbenus de ou si dam la cuptorul preincalzit la foc mediu timp de aprox 35 de minute. Scoatem din cuptor si lasam cateva minute sa se raceasca inainte de a aseza cozonacul pe o farfurie. **Autor:** Timea

Cozonac Rosenkranz

Ingrediente:
2 oua
3 linguri zahar
120 ml lapte
400 gr faina
25 gr drojdie
coaja rasa de portocala
1 lingurita zahar pudra cu pastai de vanilie
1 lingurita esenta rom
1 praf de sare
120 gr unt
5 linguri zahar pentru unt
nuca macinata
9 linguri zahar pentru caramelizat

Mod de preparare:
Cele 9 linguri zahar le punem intr-o cratita (24 de centimetri a avut cea pe care am folosit-o eu) si le caramelizam. Miscam cratita, tapetam si peretii cu zahar ars si il lasam la racorit. Untul il mixam cu 5 linguri de zahar pana obtinem o crema. Laptele il incalzim putin cu cele 3 linguri de zahar, punem drojdia, o amestecam bine si lasam sa se umfle putin.
Intr-un bol punem faina cernuta, coaja rasa de portocala, zaharul cu pastai de vanilie, esenta. Ouale le batem spuma cu sarea si le punem peste faina. Turnam usor amestecul de lapte cu drojdie si incepem sa framantam. Framantam pana aluatul devine nelipicios si ingredientele sunt bine incorporate. Infainam putin masa de lucru, iar cu un sucitor intindem aluatul pana obtinem un dreptunghi de grosimea unui centimetru cu aproximatie. Cu ajutorul unei palete de silicon intindem crema de unt uniform peste foaie. Deasupra presaram nuca din abundenta si presam putin cu mainile sa intre nuca si in unt. Rulam foaia, apoi taiem 6 rulouri de aceeasi dimensiune. Le asezam in vasul cu caramel si le lasam 1 ora la crescut intr-un loc caldut.
Dupa acest timp dam cratita in cuptorul incins, la o temperatura de 170-180 de grade si il lasam pana este frumos rumenit deasupra, 35 de minute a durat la mine. Scoatem cozonacul cand este copt si imediat il rasturnam pe un platou pentru a nu se intari caramelul.
Autor: Rocsi

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Tort cu mac si crema de branza

Ingrediente pentru blat:
5 oua
200 gr zahar
150 gr unt
180 gr faina
50 gr mac
1 lingurita praf de copt
esenta de portocale sau coaja rasa de la doua portocale
un praf de sare
Pentru crema:
500 gr branza proaspata de vaci
150 ml smantana pentru frisca (minim 30% grasime)
150 gr zahar pudra
zeama si coaja de la o portocala
Pentru decor:
1-2 linguri cu mac
coaja de portocala confiata

Mod de preparare:
Mixam untul impreuna cu zaharul, galbenusurile si esenta de portocale. Albusurile le batem spuma impreuna cu sarea, si apoi le incorporam, amestecand incet, in compozitia cu ouale. Adaugam treptat faina, amestecata in prealabil cu praful de copt si macul. Aluatul rezultat il turnam intr-o forma de aproximativ 24 cm, unsa si tapetata cu faina, netezindu-l cu o spatula. Coacem la cuptorul preincalzit timp de aproximativ 40 de minute la foc potrivit. Facem testul cu scobitoare si daca este copt, il scoatem si il lasam sa se raceasca in forma. Intr-un vas punem branza de vaci scursa bine, zaharul pudra, zeama si coaja rasa de la o portocala, mixand pana se omogenizeaza. Smantana pentru frisca o punem in alt vas si o batem bat, apoi o incorporam in compozitia cu branza. Daca crema nu vi se pare prea dulce, mai adaugati doua linguri cu zahar pudra si mixati bine. Blatul racit il taiem in doua pe orizontala si il umplem cu jumatate din crema de branza. Cu cealalta jumatate imbracam tortul deasupra, apoi ornam cu mac si coaja de portocala confiata. Dam la rece cel putin o ora si jumatate si apoi servim.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Tort cu frisca si caramel

Ingrediente:
Blat
- 4 oua
- 150 gr zahar
- 150 gr faina
- 3 linguri lapte
- 3 linguri ulei
- 1 lingurita praf de copt
- un varf de sare

Crema 1:
- 500 ml frisca lichida indulcita

Crema 2:
- 1 pahar zahar - aprox 200 gr
- 1 pahar apa - aprox 220 ml
- 3 linguri faina
- 1 ou + 3 linguri zahar
- 125 gr unt

Sirop: 5-6 linguri din siropul ce il pregatim pentru crema caramel amestecat cu putina apa

Mod de preparare:
Blat: mixam spuma albusurile cu un varf de sare. Adaugam zaharul si mai mixam cateva minute. Adaugam apoi pe rand galbenusurile, uleiul si laptele mixand dupa fiecare. La final incorporam faina amestecata cu praful de copt folosind o spatula si amestecand usor pt a nu se lasa spuma. Turnam compozitia intr-o forma rotunda (am folosit o tava de 24 cm) tapetata pe fund cu hartie de copt. Dam la cuptorul preincalzit la 175 de grade timp de aprox 30 minute. Dupa ce scoatem din cuptor lasam la racit apoi taiem blatul in 3. Crema caramel: caramelizam zaharul intr-un vas cu fundul mai gros. Cand zaharul este complet caramelizat (atentie sa nu se arda) turnam apa, avand grija la aburii ce se formeaza deasupra sa nu ne ardem. Lasam sa fiarba pana se topeste zaharul caramelizat. Luam de pe foc si lasam sa se raceasca complet. Punem deoparte intr-un bol 5-6 linguri din sirop. Separat batem oul cu cele 3 linguri de zahar si adaugam apoi si faina. Amestecam cele doua compozitii si punem din nou pe foc la flacara mica amestecand mereu, pana obtinem o crema de consistenta unei budinci. Luam de pe foc si adaugam untul si amestecam pana se topeste. Lasam crema la racit. Din aceasta crema punem deoparte 5 linguri. In acest timp pregatim si frisca mixand la inceput la viteza

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

mica apoi la viteza maxima pana se intareste. Frisca o impartim in 3. Acum ca avem totul pregatit, trecem la asamblare. Asezam pe o farfurie prima foaie pe care o insiropam cu siropul obtinut din cele 5-6 linguri de sirop amestecate cu apa. Ungem prima foaie cu o parte din frisca. peste frisca punem jumatate din crema caramel si nevelam usor. Asezam apoi urmatoarea foia si la fel: o insiropam, frisca, crema caramel. sezam a treia foaie si o insiropam la randul ei. Imbracam tot tortul in frisca, avand grija sa lasam putina frisca si pt ornat. Pentru ornat am folosit o parte din frisca pt. crema iar pentru partea mai inchisa la culoare am mixat separat 100 ml frisca cu cele 5 linguri din crema caramel. Va asigur ca a iesit un tort fin, usor si nu foarte dulce in ciuda caramelului. **Autor:** Timea

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Tiramisu cu cirese/visine

Ingrediente:
200 mg cafea la ibric fara zat
5 linguri Marsala
100 g mascarpone
100g frisca
200g cirese fara coada si samburi/sau visine din conserva
facute piure la robot
o fiola esenta de vanilie
1 pachet piscoturi
2 oua
100g zahar pudra
Cacao neagra
80g Ciocolata neagra

Mod de preparare:
Se separa ouale. Galbenusurile se bat foarte bine cu zaharul.
Se pun apoi mascarpone si esenta de vanilie si se amesteca bine.
Se bat albusurile foarte bine si se incorporeaza in mascarpone. Se adauga frisca si ciresele sau visine din conserva. In cafeaua racita se pune Marsala si se trec piscoturile cu partea fara zahar in sus. Se asaza unul langa altul pe o farfurie sau o tava si se toarna jumatate din crema.
Se asaza un alt strat de piscoturi si se toarna restul cremei.
Se da la frigider cel putin 6 ore (24 de ore ar fi ideal). Inainte de servire se presara cu cacao si ciocolata neagra rasa.
Autor: Eileen

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Bomboane Raffaello

Ingrediente:
(pentru 30 de bucati)
Pentru bomboane:
200 ml lapte condensat
3-4 linguri lapte praf
50 gr unt moale
100 gr fulgi de cocos
50 gr foi de napolitane maruntite
esenta de vanilie
alune de padure prajite
Pentru ornat:
150 gr ciocolata alba
4 linguri lapte
20 gr unt
150 gr fulgi de cocos

Mod de preparare:
Mixam untul cu laptele condensat, adaugam laptele praf, fulgii de cocos, napolitana maruntita si esenta de vanilie. Framantam compozitia cu mana si cand s-a omogenizat, facem bilute aproape cat o nuca. Punem in interior cate o aluna si modelam usor cu mana pana le rotunjim. Le asezam pe un platou.
Punem intr-un vas, pe baie de abur ciocolata alba impreuna cu 4 linguri de lapte si untul. Lasam sa se topesca bine, amestecam si dam deoparte.
Bomboanele obtinute le glazuram cu ciocolata topita si apoi le tavalim prin fulgii de cocos. Le pastram la frigider.
Autor: Licuta Marin

Tort Padurea Neagra

Ingrediente:
- pentru blat
6 ouă
180 g zahăr
60 g unt topit și răcit
150 g făină
2 linguri cu vârf de amidon
o linguriță de praf de copt
50 g cacao
- pentru cremă și decor
o farfurie de vișine spălate și fără sâmburi
100 g zahăr
2 linguriţe cu vârf de amidon
scorțișoară
o cutie de 500 g de frișcă Hulala
ciocolată amăruie

Mod de preparare:
Pentru blat am separat ouale, din care galbenușurile le-am mixat cu 3 linguri de apa și zaharul, iar albușurile le-am batut pana au stat moț :)). Faina, praful de copt și amidonul le-am amestecat și, mai apoi, cernut, peste compoziția de galbenușuri, urmate de albușuri și untul topit. Am amestecat aluatul incet, de jos in sus, apoi l-am turnat in forma de copt tapetata cu hartie de copt (pe marginea formei nu am reușit sa pun hartia așa ca am uns-o bine cu unt topit și am presarat puțina faina). L-am dat la cuptorul incins la 180 grade pentru 40 minute.
Vișinele impreuna cu zaharul și un varf de cuțit de scoțișoara se dau la fiert pentru 2 minute (doar sa se inmoaie un pic), apoi se adauga amidonul dizolvat in 2 linguri de apa și se mai lasa pe foc 1 minut (compoziția se leaga și zeama se ingroașa).
Pana s-au racit vișinele am batut frișca.
Blatului i-am taiat capacul pentru a obține pe cat se poate un tort drept, apoi l-am impartit in trei niveluri. Pe blatul de jos am spriţat frișca in trei cercuri concentrice, iar intre cercuri am pus compoziția de vișine. Nu e nevoie sa insiropam blatul de jos, acesta se va inmuia de la vișine. Peste acesta am așezat blatul al doilea pe care l-am insiropat cu zeama de la vișine și l-am umplut cu frișca și in final ultimul blat, de asemenea, insiropat. Am ornat tortul cu frișca, vișine și ciocolata rasa.
Autor: Pur si simplu papa bun

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Madlene cu ciocolata

Ingrediente:
120 gr faina alba 000
50 gr faina integrala de orez
50 gr faina de porumb
200 gr unt la temeratura camerei
100 gr zahar pudra
100-120 gr ciocolata neagra sau cu lapte
o lingura cu esenta de vanilie
1/4 lingurita bicarbonat de sodiu

Mod de preparare:
Cernem cele 3 tipuri de faina intr-un bol si le amestecam cu bicarbonatul.
Intr-un alt bol batem untul cu zaharul pudra pana cand obtinem o crema pufoasa si fina. Adaugam treptat faina si esenta de vanilie, amestecand compozitia pana obtinem o coca moale. Introducem cate putin din coca obtinuta in fiecare compartiment al formei de copt (unse in prealabil cu putin unt topit), apasand usor si netezind deasupra cu lingura. Coacem madlenele in cuptorul preincalzit la 170 grade, timp de aproximativ 15-20 minute. Dupa ce le scoatem din cuptor, le lasam in tava pana se racoresc, apoi le scoatem usor si le asezam pe un platou sa se raceasca complet. Topim cicolata la bain-marie si apoi inmuiem capatul fiecarei madlene in ciocolata topita. Asezam fursecurile pe un platou si le lasam deoparte pana se intareste ciocolata. Inainte de servire le pudram cu zahar pudra.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Prajitura Lamington (Tavalita)

Ingrediente:
Pentru aluat:
125 gr faina
3 oua
125 gr zahar
60 gr amidon
10 gr unt topit
1 lingurita praf de copt
un plic de zahar vanilat
Pentru glazura:
100 gr ciocolata
125 ml lapte
50 gr zahar pudra vanilat
75 gr cacao neagra
10 gr unt
150-200 gr fulgi de cocos

Mod de preparare:
Batem ouale cu mixerul pana devin spumoase, apoi adaugam zaharul si mixam in continuare pana cand acesta se dizolva. Adaugam faina cernuta si amestecata in prealabil cu amidonul, vanilia si praful de copt, amestecand incet cu lingura, apoi adaugam untul topit.
Turnam compozitia intr-o tava dreptunghiulara de 22x28 cm, tapetata in prealabil cu hartie de copt, si coacem timp de aproximativ 20-30 minute, la foc potrivit. Scoatem din cuptor si lasam sa se raceasca.
Intre timp, preparam glazura astfel: amestecam zaharul pudra vanilat cu cacao. Punem laptele, ciocolata rupta bucati si untul intr-o cratita pe bain marie. Lasam sa se topeasca, apoi adaugam cacaua amestecata cu zaharul si fierbem totul, amestecand continuu cu o lingura, pana obtinem o compozitie omogena. Lasam sa se racoreasca.
Taiem pandispanul in 24 de bucati dreptunghiulare. Luam cate o bucata, pe care o dam prin sosul de ciocolata pana se acopera perfect si apoi o tavalim prin fulgii de cocos. Procedam la fel pana terminam toate bucatile. Le asezam pe un platou si dam la rece jumatate de ora, apoi servim.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Deliciu cu cirese

Ingrediente:
Pentru blat:
150 gr zahar pudra
200 gr unt
250 gr ciocolata
4 oua
100 gr faina
un praf de sare
Pentru umplutura:
250 gr frisca
250 gr cirese fara samburi
4 linguri zahar pudra
Pentru decor:
100 gr ciocolata
50 gr unt
25 ml lapte
esenta de rom

Mod de preparare:
Se pun ciresele la fiert cu zaharul si 2-3 linguri de apa (pot fi inlocuite cu visine din compot). Se fierb 5 minute la foc iute apoi se dau deoparte si se pun la scurs intr-o strecuratoare. Blatul se prepara astfel: se freaca zaharul cu galbenusurile pana devin cremoase, se adauga faina, sarea, untul, ciocolata topita iar la urma se adauga albusurile batute spuma tare. Se pune compozitia intr-o forma tapetata cu hartie de copt si se coace la foc potrivit, aproximativ 30-35 minute. Eu am pus intr-o forma de 25cmx33cm. Daca folositi o tava mai mare trebuie sa mariti cantitatile de ingrediente. Dupa ce s-a copt blatul se lasa sa se raceasca. Intre timp batem frisca bat. Daca frisca este dulce nu se mai adauga zahar dar daca nu este dulce (cum a fost a mea) se adauga doua linguri de zahar pudra si se mixeaza bine. Adaugam in frisca ciresele racite si scurse de sirop. Se taie blatul prajiturii in doua, pe orizontala, si se pune frisca cu ciresele intre cele doua blaturi. Pentru glazura: se topeste ciocolata cu laptele pe baie de abur si apoi se amesteca cu untul si esenta de rom. Se toarna glazura de ciocolata peste prajitura si se niveleaza cu o spatula. Se lasa la rece cateva ore apoi se taie patrate si se decoreaza cu cirese. Este mai bine sa stea o noapte la rece asfel blatul isi trage sirop din frisca si devine mai moale fara sa fie insiropat.
Autor: Licuta Marin

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Tort Snickers

Ingrediente:
Pentru blat: 200 g faina
250 ml lapte
1 pachet margarina
4 oua
250 g zahar
70 g cacao
100 g alune crude nesarate
150 g ciocolata cu lapte
1 plic praf de copt
1 plic zahar vanilat 1
lingurita esenta de rom
pentru crema:
1 plic praf de budinca cu gust de frisca
500 ml lapte
4 linguri zahar
200 ml frisca lichida
1 plic gelatina granule
1 plic zahar vanilat
4 batoane Snickers mari (a cate 75 g)
pentru insiropat: lichior de ciocolata cu alune
pentru decor: frisca
2 batoane mari Snickers

Mod de preparare:
Intr-o craticioara punem laptele, zaharul, margarina si cacaoa. Asezam craticioara pe foc si o lasam pana se incorporeaza toate.Adaugam bucatile de ciocolata, plicul de zahar vanilat si esenta de rom, amestecam bine si luam craticioara de pe foc. Lasam sa se raceasca complet. Dam alunele la cuptorul incins pana se rumenesc usor dupa care le lasam sa se raceasca complet. Le macinam in blender pana obtinem bucatele de marimea bobului de orez.In compozitia de lapte si cacao adaugam pe rand ouale, dupa care faina amestecata cu praful de copt. La sfarsit incorporam si alunele macinate. Turnam compozitia obtinuta intr-o forma de tort cu diametrul de 24 cm si dam la cuptorul incins pentru 30 de minute sau pana trece testul scobitorii. Blatul obtinut il lasam sa se raceasca. Eu am vrut un blat nu foarte inalt din care sa obtin doar 2 felii, asa ca nu am pus toata compozitia. Pentru crema punem praful de budinca intr-un castron impreuna cu 100 ml lapte, restul de lapte il punem la fiert intr-o craticioara impreuna cu cele 4 linguri de zahar,

amestecam bine si turnam peste restul de lapte din craticioara, lasam pe foc pana se ingroasa si se formeaza budinca, dam craticioara deoparte, adaugam zaharul vanilat. Hidratam gelatina in 3 linguri de apa dupa care o adaugam la budinca, lasam sa se raceasca complet. Batem frisca si o amestecam cu budinca rece. Taiem bucati mici cele 4 batoane de Snickers (pentru ca bucatile sa ramana intregi atunci cand le taiem, e bine sa dam batoanele la frigider pentru 10 minute), le adaugam peste crema de frisca. Taiem blatul (eu am obtinut 2 felii pentru ca am folosit mai putina compozitie), il insiropam cu lichior de ciocolata si alune (puteti opta pentru alt tip de lichior sau puteti face alt sirop fara alcool). Punem jumatate de crema peste primul blat, adaugam si cel de-al doilea blat, il insiropam si pe el, dupa care punem restul de crema, dam totul la frigider pentru cateva ore.
Autor: Andreea's Chinesefood

Rulada cu mac - baigli

Ingrediente:
Pt. aluat:
550 gr faina
200 ml lapte
200 gr unt
70 gr zahar brut
100 gr smantana
2 galbenusuri
7 gr drojdie uscata
Pt. umplutura:
200 gr mac
70 ml lapte
150 gr zahar
2 albusuri
1 galbenus + 1 lg lapte pt uns

Mod de preparare:
Eu am folosit masina de framantat aluat. Am asezat in cuva masinii: laptele, untul moale, zaharul, galbenusurile, smantana si faina. La sfarsit am adaugat drojdia. Am lasat la framantat / dospit o ora si jumatate. Intre timp, m-am ocupat de umplutura. Intr-un ibric am pus la fiert laptele cu zaharul, apoi am adaugat macul. Am mai lasat un pic la fiert apoi am dat deoparte sa se raceasca. Am batut albusurile spuma, fara zahar insa. Dupa ce s-a racit compozitia de mac, am incorporat albusurile in ea. Am pregatit o tava, am asezat hartie de copt si am pornit cuptorul. Aluatul preparat l-am impartit in 4 bucati. Am intins cate o foaie dreptunghiulara, am pus cateva linguri de umplutura si am rulat. Atentie la capete sa le sigiliati oarecum ...sa nu iasa din compozitie. Am asezat cu atentie fiecare rulada in tava. Folositi o tava ingusta si cu pereti inalti, daca aveti. Astfel vor creste mai mult pe inaltime si nu pe latime. Am batut galbenusul cu laptele si am uns fiecare rulada inainte de a le baga la cuptor.Tava cu rulade am bagat-o la cuptorul preincalzit si am lasat la copt cam 35-40 minute, la foc mediu. Dupa ce s-au copt, le-am scos la racit pe un gratar. Dupa ce s-au racit am taiat cateva felii si am servit cu lapte.
Autor: Laura Nechita

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Prajitura cu iaurt si piersici

Ingrediente:
300 gr. (44 piscoturi)
150 gr. crema de branza Almette cu smantana
150 gr. zahar pudra
1 esenta de vanilie
200 ml. frisca lichida
500 gr. iaurt cu piersici
2 plicuri gelatina granule
2 borcane cu compot piersici
50 ml. frisca (pentru decor)

Mod de preparare:
Punem gelatina la hidratat in 200 ml zeama de compot. Lasam 10 minute, timp in care pregatim forma in care vom monta prajitura. Tapetam o forma de chec (a mea 11x36 cm) cu folie alimentara. Taiem un capat al piscoturilor astfel incat sa fie toate egale si sa nu depaseasca inaltimea fomei de chec. Trecem fiecare piscot prin zeama de compot si le asezam unul langa celalalt pana tapetam marginile formei de chec. Topim gelatina la foc mic fara sa ajunga la punctul de fierbere (nu mai incheaga). Crema de branza o amestecam cu zaharul pudra, adaugam apoi esenta de vanilie, iaurtul de piersici, gelatina topita si frisca batuta spuma. Crema obtinuta o turnam in forma de chec, fara sa acoperim piscoturile. Din loc in loc am pus jumatati de piersica intregi, care se vor vedea foarte frumos cand vom sectiona prajitura. Peste crema asezam piscoturi intregi. Lasam prajitura la frigider de seara pana dimineata. Rasturnam prajitura cu grija in vasul pe care o vom servi. Decoram cu felii subtiri de piersici din compot si cu putina frisca. **Autor:** Patricia Iordache

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro

Red velvet cheesecake

Ingrediente:
pt baza neagra de biscuiti:
- 150 gr unt nesarat
- 300 gr biscuiti cu cacao
- 2 pachete biscuti Oreo
pt. umplutura
500 gr crema de branza
200 ml smantana lichida
6 lg zahar pudra
4 oua
6 linguri faina
90 gr ciocolata alba (o tableta)
1 varf cutit colorant pudra
1 lgta extract vanilie
pr ornat
ciocolata alba
zmeura
sos ciocolata neagra

Mod de preparare:
Biscuitii ii bagam la robot si ii rasnim, nu foarte marunt. Topim untul, il adaugam peste biscuiti si amestecam bine. Pregatim o forma de copt rotunda si asezam baza din biscuiti. Atentie, baza trebuie distribuita drept, fara sa formati margini inalte. Intr-un castron, punem crema de branza, zaharul si mixam bine. Adaugam smantana lichida si extractul de vanilie. Adaugam ouale pe rand, mixand bine dupa fiecare. Adaugam faina si amestecam bine.
Compozitia obtinuta o impartim in doua. Intr-una din compozitii adaugam foarte putin colorant rosu si amestecam bine. Topim pe baie de aburi ciocolata alba si o turnam peste compozitia rosie. Amestecam si turnam compozitia peste baza de biscuiti. Cealalta compozitie alba o turnam usor peste cea rosie. Atentie, nu incepeti sa turnati din mijloc intrucat se va forma o adancitura in compozitia rosie si nu vor mai iesi uniform straturile. Incepeti dintr-o margine si turnati rotind forma in continuu. Dam la copt la cuptorul incins si lasam cam 30-40 minute la foc mediu. Scoatem din cuptor, lasam la racit si dam la frigider pentru cateva ore. Ornam cu ciocolata alba rasa, zmeura si sirop de ciocolata neagra.
Autor: Laura Nechita

50 rețete perfecte pentru Crăciun și Revelion gustos.ro